



DIE NEUE
WIRTS
HAUS
KÜCHE

SO SCHMECKT
DIE HEIMAT

AB 1. MAI

Hueber der Wirt in Bründl | 3282 St.Georgen/Leys Nr.18
07482/46206 | www.gasthof-hueber.at



ZUM STARTEN EIN GLAS...

PURIST

PET NAT (Natürlich Prickelnd)

Schaumwein . ohne Hefezusatz . unfiltriert

Weingut Karl Fritsch 1/16 2,9

GIN&QUITTE

Schüller No. 5 Gin . Tonic . Quittensirup 4,9

VERJUS Saft aus unreifen Trauben

Weingut Tement Südsteiermark 1/8 2,4

vom Fass

HÖLZL BRÄU WEISSE

Wieselburg 1/3 3,2

VORWEG

BROT & BUTTER

3,5

Hausgemachtes Roggen-Sauerteig Brot & Salzbutter

mit Hartwurst vom Blonde d' Aquitaine Rind 4,2

mit Rohschinken vom Duroc Schwein 4,8

mit Bründler Schafkäse 4,8

der volle GENUSS 7,8

NEUBRUCKER FORELLE

8,5

leicht gebeizt

Kohlrabi . gebratener Oberskren

Radieschen . Kressesamen

GRÜNER & WEIßER SPARGEL

7,9

Mostviertler Spargel Lehner aus Haag

a'la Vinaigrette . Wollmispel

Bründler Schafkäse . Bärlauch

SPARGELSCHAUMSUPPE

vom Mostviertler Spargel Lehner aus Haag

Schwarzbrot Croutons 3,8

oder

Spargelsalat . Kalbskopfcrountons 4,8

RINDSKRAFTSUPPE

Frittaten . Wurzelgemüse . Schnittlauch 3,2

oder

Bergkaspresknödel . Schnittlauch 3,8

Hueber

Der Wirt in Bründl

SO SCHMECK DIE HEIMAT

Mittwoch Freitag Abend
servieren wir für bis zu 4 Personen

unsere ganz besondere

Genießer Menü

in 3 oder 5 Gängen.

Genießen Sie mit uns die besten
Produkte aus unserer Heimat
mit viel Liebe und Handwerk
zubereitet.



WIRTSCHAUS MODERN

HUEBER's LAMM 2019 23,9

vom Bründler Bauernhof
rosa Rücken & geschmorte Schulter
gefüllter Paprika & Aubergine

ROSA MAIBOCKRÜCKEN 22,0

von der heimischen Jagd
karamelisierter Spargel . Rotkrauttoffee
Maiwipferlsalz . Erdäpfelsoufflee

WIENER STÖR & OMAS SCHWEINSBRATEN 20,9

gegrillter Stör . Schweinsbraten Ravioli
saures Spitzkraut . Grammeln

GESCHMORTE LAMMSCHULTER 17,8

„ned Reisfleisch sogn“
Gerstlrisotto . gerösteter Paprika
Schafjoghurt . Röstzwiebel



FLEISCH DES MONATS

DRY AGED KOTELETTE 300G 17,0

vom Duroc Edelschwein Gut Streitdorf

BEIRIED 300G 23,0

vom Waldviertler Premium Rind

dazu

frisches Gemüse & kleine Erdäpfel 2,5

Pommes frites & Bio Ketchup 2,0

Gerstlrisotto & Spargel 3,7

DIE NEUE WIRTS HAUS KÜCHE

SO SCHMECKT
DIE HEIMAT

WIRTSCHAUS KLASSIK

HUEBER's CORDON BLEU 11,0

gefüllt mit Rohschinken & Bergkas
mit einer Beilage zur Wahl
Petersil-Erdäpfel, Pommes frites
oder gemischter Salat

NEUBRUCKER FORELLEFILET 17,8

frisch geliefert von der Neubrucker Fisch GmbH
Spargel. Gerstlrisotto . Wildkräuter
Chips . Bärlauchöl

HAUSGRÖSTL 11,0

gebratene Kipfler Erdäpfel . frisches Gemüse
Süßkartoffelchips . Wildkräuter .
Bründler Schafkäse

SPARGELRISOTTO 11,8

Mostviertler Spargel Lehner/Haag

Gerstl . Grüner & Weisser Spargel

Bergkäse . Radischen . Kräuter aus dem Garten

ALKOHOLFREI...

Hausgemacht

Holunderblütensirup
 Limetten-Kräutersirup
 Quitten-Sirup

Birnensaft von Brandhof

Naturrüber Apfelsaft
Bio Marillensaft
Bio Roter Traubensaft
Bio Johannisbeerensaft von Höllinger

Alle Säfte	½ mit Soda	3,20	½ mit Wasser	2,60
	¼ mit Soda	1,90	¼ mit Wasser	1,50

GLASWEISE WEIN...

Grüner Veltliner Fuchs 1/8 2,90
 Sighardt Donabaum

Rotgipfler 1/8 3,60
 Johanneshof Reinisch

Gemischter Satz 1/8 3,60
 Mayer am Pfarrplatz

Riesling Kabinett „Lieblich“ 1/8 3,90
 Dr. Loosen

Blaufränkisch Rust 1/8 3,30
 Ernst Triebaumer

Blauer Zweigelt 1/8 3,50
 Krutzler

Cuvee CEEL 1/8 3,60
 Fischl

MOST VOM SAMSTAGHOF...

Most G'spritzt 1/4 1,50 1/2 2,50

**Gelbmostler, Schweizer Wasserbirne
 oder Rote Böllerbirne** ¼l Fl 2,00

UNSER BIER...

NEU vom FASS

**Hölzl Bräu aus Wieselburg
 WEISSE** 1/3 3,20

Bruckner's ERZbräu aus Gaming
 Schwarzer Graf
 bernsteinfarben . tinkfreudig 0,3 Fl 3,20

Brauerei Gusswerk aus Hof bei Salzburg
 Steinbier
 Biobier vollmundig 0,3l Fl 3,60

Wieselburger Schwarzbier 0,5 Fl 3,60

vom Fass

Gösser
Naturgold Alkoholfrei 1/3 2,90 1/2 3,40
Zwickl Naturtrüb dunkel 1/3 3,00 1/2 3,60

Kaiser **Märzen** 1/3 2,90 1/2 3,40